



#gastgebervonmorgen

Mehr unter: www.gastgebervonmorgen.de
Kontakt: berufsbildung@dehoga-nrw.de



Die Ausbildung in Hotellerie und Gastronomie

Deine Branche. Deine Zukunft.

Hotellerie und Gastronomie stehen für Genuss und Lebensfreude. Wandel ist hier Normalität: Trends entstehen, Gästewünsche ändern sich, Innovationen drängen auf den Markt. Zwei zweijährige und fünf dreijährige Ausbildungsberufe zeigen die Vielfalt der Gastronomiebranche und bilden die Basis für **111 Karrieremöglichkeiten**. Gemeinsam **#Trends** setzen und **#Chancen** ergreifen.

Deine Karriere als Profi-Gastgeber: Vielfältiger und voller Perspektiven.

#allroundtalentsein

Starte Deine Ausbildung zum/zur

Hotelfachmann/Hotelfachfrau

Hotelfachleute sind Allrounder, die Arbeit in den unterschiedlichen Bereichen eines Beherbergungsbetriebs beherrschen. Kernaufgabe sind Reservierung und Empfang. Auch im Bereich Food & Beverage (Service und Küche), im Housekeeping (Gestaltung und Pflege von Zimmern), in Warenwirtschaft und Marketing werden sie umfangreich ausgebildet.

So überblicken „Hofas“ die Schnittstellen zwischen den Abteilungen und sorgen dafür, dass die Qualität überall stimmt. Die professionelle Kommunikation mit den Gästen zieht sich wie ein roter Faden durch alle Tätigkeiten, sei es im persönlichen Verkaufs- oder Beratungsgespräch, während des Anreiseprozesses oder über digitale Kanäle.

Empfohlener Schulabschluss: mittlerer Bildungsabschluss oder Abitur

Arbeitszeit: 5 Tage / 40 Stunden

Zur Vorbereitung der Zwischen- und Abschlussprüfung wird zusätzlich zum Freistellungsanspruch aus dem BBiG je ein bezahlter freier Tag zur Prüfungsvorbereitung gewährt.

Ausbildungsdauer: 3 Jahre

Verkürzung möglich

Ausbildungsvergütung:



Was lernt ein(e) Hotelfachmann/Hotelfachfrau während der Ausbildung?

- # Umgang mit Gästen und Gestaltung des Gasterlebnisses
- # Organisation des Empfangs- und Reservierungsbereichs
- # Verkauf von Übernachtungen und Dienstleistungen
- # Umsetzung des betrieblichen Channel- und Revenue-Managements
- # Organisation und Durchführung von Veranstaltungen
- # Planung, Durchführung und Kontrolle des Housekeepings
- # Servieren von Speisen und Getränken, Aufgaben im Food & Beverage-Management – Neue Zusatzqualifikation: Bar und Wein
- # Vorbereitung auf spätere Führungsaufgaben: Mitarbeiterführung u. Management
- # Arbeiten mit Buchungsplattformen und IT-Hotelsystemen
- # Schnittstellenmanagement